

PESCOÇO DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

500 g de pescoço de frango limpo e temperado a gosto (sem pele)

ovos (o suficiente para empanar)

farinha de rosca (o suficiente para empanar)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o pescoço de frango na panela de pressão durante 10 minutos (comece a contar após começar a chiar).

Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha, tire da água que fica na panela, espere o pescoço esfriar.

Bata os ovos, grosseiramente, e passe os pescoços já frios pelos ovos e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23632-pescoco-de-frango-empanado.html>